



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2024



CÔTÉ VIGNOBLE

Si l'année 2024 se distingua par une certaine fraîcheur, elle fut néanmoins précédée d'un hiver doux et humide, entraînant le débourrement précoce dès la mi-mars. Cette avance fut toutefois modérée par la pluviométrie persistante qui ralentit la croissance végétative. Dans les vignes, les équipes furent pleinement mobilisées dès le début du printemps afin de surveiller méticuleusement l'état sanitaire du vignoble, la douceur hivernale favorisant une pression précoce des maladies cryptogamiques. La floraison, tardive, se déroula dans de bonnes conditions pour les blancs et de manière plus hétérogène pour les rouges, avec quelques coulures liées à la météo changeante. Le mois de juillet marqua un tournant en offrant des conditions favorables au développement de la vigne. La suite de la saison exigea un travail en vert méticuleux, essentiel pour équilibrer la quantité d'organes verts et protéger les raisins. Un effeuillage minutieux fut réalisé pour assurer une meilleure aération des grappes et limiter l'humidité, permettant ainsi de préserver l'intégrité et la qualité des raisins.



**La résilience de la vigne, portée et accompagnée
par la détermination sans faille des équipes, permit de mener
à son terme une saison exigeante,
qui nous offrit de beaux fruits expressifs et des jus prometteurs.**

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2024

VENDANGES

Blancs du 2 au 10 septembre *Rouges* du 17 septembre au 4 octobre

Après une saison végétative lente, le terroir précoce de Haut-Brion joua son rôle de facilitateur en permettant d'atteindre les degrés alcooliques recherchés rapidement, et donc de commencer la récolte avec un état sanitaire préservé. Les vendanges des blancs se déroulèrent dans de bonnes conditions, après avoir bénéficié de nuits fraîches, conjuguées à des journées relativement chaudes qui favorisèrent le développement aromatique des raisins. Les premiers jus des raisins blancs offrirent de beaux équilibres, des degrés alcooliques plus modérés que les années précédentes et des profils aromatiques d'une belle finesse, avec des sauvignons expressifs. Avant le début des vendanges des rouges, six jours d'un vent de Nord-Est contribuèrent à assécher les vignes, affinant ainsi la concentration des baies tout en maintenant l'état sanitaire du vignoble. La récolte livra des raisins riches en goût et un tri méticuleux fut opéré à l'arrivée au chai, garantissant que seules les baies à la parfaite maturité et qualité sanitaire soient retenues. Si ce millésime d'équilibriste cultiva les contrastes jusqu'aux vendanges, c'est pour finalement offrir en bouquet final des fruits expressifs, futurs révélateurs de vins plein de promesses.



Assemblage

37,5% merlot,
47,2% cabernet sauvignon,
15,3% cabernet franc

Degré d'alcool
13,2° (provisoire)

Barriques neuves
75%



Assemblage

45,7% merlot,
32,3% cabernet sauvignon,
22% cabernet franc

Degré d'alcool
13,1° (provisoire)

Barriques neuves
31%



Assemblage

56,1% sémillon,
43,9% sauvignon

Degré d'alcool
13,7° (provisoire)

Barriques neuves
40%



Assemblage

64,5% sémillon,
35,5% sauvignon

Degré d'alcool
13,1° (provisoire)

Barriques neuves
42%